

## Mały Kawowy RIsek

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **57**
- SRM **59.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	kawowy	0.5 kg (8.3%)	77 %	250
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8.3%)	70 %	837
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.3%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	25 g	10 min	14.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
Przygotować starter ok 2 dni przed zadaniem, 2l + ~230g płynnego ekstraktu ciemnego				